

Poivrons farcis et gratinés au Gruyère



Pour 4 personnes.

10 minutes de préparations et 45 minutes de cuisson.

Ingrédients

1/4 tasse de beurre – 2 c. à soupe de farine – 500 ml de lait

2 tasses de gruyère râpé

4 poivrons orangés, rouges, jaunes ou verts, au goût, préalablement blanchis

1 kg de poulet, haché – 2 gousses d'ail, hachées – 1 oignon, haché

4 tomates italiennes, coupées en dés (épépinées) – 1/2 tasse d'olives noires, hachées
3 c. à soupe de basilic frais, finement ciselé – 125 ml de bouillon de poulet

Sel et poivre frais moulu, au goût

Préparation

Dans une casserole, faire fondre la moitié du beurre. Y ajouter la farine et faire cuire 2 minutes en remuant. Ajouter le lait et poursuivre la cuisson en fouettant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et homogène. Incorporer la moitié du fromage et poursuivre la cuisson 2 minutes, jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Réserver.

Couper les poivrons en deux sur la longueur et nettoyer l'intérieur. Réserver. Préchauffer le four à 180°C.

Dans un grand poêlon, faire fondre le reste du beurre et y faire revenir le poulet haché environ 5 minutes en remuant. Ajouter l'ail et l'oignon, et poursuivre la cuisson 2 minutes. Ajouter les tomates et les olives. Poursuivre la cuisson 5 minutes. Incorporer la sauce au fromage et le basilic. Saler et poivrer. Retirer du feu et laisser tiédir.

Farcir les poivrons avec le mélange de poulet. Déposer les poivrons farcis dans un plat allant au four et les recouvrir avec le reste du fromage. Verser le bouillon de poulet tout autour des poivrons et faire cuire au four environ 20 minutes.